

Die Grillsaison wird eröffnet mit Grafschafter Goldsaft

Homemade Curry-Ketchup

Meckenheim, 30. März 2022. Ob Grillparty, Familien-Barbecue oder romantisches Dinner Date: Die Grillsaison ist offiziell eröffnet! Und, dass wir uns in Deutschland besonders darauf freuen, ist kein Geheimnis. 26,5 Millionen Grills befinden sich in deutschen Haushalten und werden pünktlich zum Sommerstart befeuert. Aber was wird neben Steak, Bratwurst, Grillkäse und -gemüse noch für das optimale Grillfest benötigt? Die perfekte Grillsauce, die zu allem passt, was auf dem Grill landet. Die Grafschafter Krautfabrik hat deshalb eine süß-pikante Alternative zum klassischen Ketchup vorbereitet. Ob zu Fleisch oder pflanzlichen Alternativen – dieser Curry-Ketchup wird die gesamte Familie begeistern und ist dazu noch schnell und unkompliziert selbst gemacht. Das wichtigste dabei sind die Gewürze und der Grafschafter Goldsaft, der dem Ketchup eine aromatische Note verleiht. Weitere Informationen unter www.grafschafter.de.

Ein selbst gemachter Ketchup bietet die Möglichkeit, diesen beliebig nach Geschmack mit natürlichen Zutaten zu verfeinern. Frische und sonnengereifte Tomaten sorgen beim Rezept der Grafschafter Krautfabrik für einen natürlichen und frischen Geschmack. Curry und Cayennepfeffer verleihen der Soße eine angenehm pikante Würze. Der Schärfegrad kann hier nach Belieben selbst gewählt werden. Unser Tipp für anti-scharf Esser: Der Grafschafter Goldsaft ist ein idealer Zuckerersatz, der Schärfe auch mit seiner malzigen Süße ausgleichen kann. So passt der Curry-Ketchup perfekt zu jedem Grillfleisch, zu Folienkartoffeln aber auch zu Veggie-Patties und Grillgemüse. Das Rezept ist zudem vegan und schnell zubereitet. Also Grillzangen in die Hand, fertig, los!

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup. Er enthält keine Zusätze und ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem einzigartigen Geschmack verfeinert der Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

Pressemitteilung

Rezept

Homemade Curry-Ketchup

Zutaten für ca. 500 ml

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Pro Esslöffel (ca. 20 ml) ca. 91 kJ, 22 kcal. E 0,5 g, F 1 g, KH 3 g

Zutaten:

2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück (ca. 1 cm) Ingwer
1 Apfel (ca. 200 g)
500 g reife Tomaten
2 EL Öl
1 EL Tomatenmark
50 ml Apfelessig
2–3 EL Grafschafter Goldsaft
Salz
Pfeffer
1 TL Curry
1 TL Edelsüßpaprika
1 Msp. Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein hacken. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel ebenfalls fein würfen. Tomaten waschen und grob würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin 2–
3. Minuten andünsten. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Apfelwürfel und Tomaten zugeben, ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Essig ablöschen. Grafschafter Goldsaft unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze 12–15 Minuten köcheln.
4. Topf vom Herd nehmen. Die Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren. Curry-Ketchup nochmals abschmecken und in eine verschließbare Flasche (ca. 500 ml) oder 2 Gläser (à ca. 250 ml) mit Deckel abfüllen, gut verschließen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Pressemitteilung

Über Grafschafter

Seit über 127 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de